



Vignerons indépendants : 10 phares dans la tempête

Par Pascal EMOND le 23 novembre 2011 à 12:12

Des "Septs crus" d'Agrapart au "Clos Sénéchal" en Bourgueil, nos conseils de dégustation et d'achat pour le Salon des Vignerons indépendants, Paris Porte de Versailles, du 24 au 29 novembre.

Le Salon des vignerons indépendants, c'est la jungle! Près d'un millier d'exposants, parfois plus d'une centaine d'adresses pour une seule appellation régionale et des visteurs qui se pressent sur certains comptoirs, le verre tendu, pendant que le voisin d'en face astique ses bouteilles pas entamées...

Il faut se mettre à la place de l'amateur non éclairé qui débarque dans ce hall géant et surchauffé. Il ne sait pas par où commencer. Voici donc 10 adresses qui nous ont semblé incontournables et représentatives du dynamisme de la viticulture française. Avec trois critères : la typicité du goût par rapport aux appellations présentées, le rapport qualité/prix, et la personnalité du vigneron !

Alsace : domaine Christian Binner

Un domaine familial qui permettra en un stand de découvrir toute la palette de possibilités qu'offre l'Alsace, avec même quelques vins d'assemblage pas inintéressants. Mais surtout ne ratez pas les riesling grand cru Kaefferkopf et Schlossberg.

Bordeaux : Château Brûlesecaille

Le type même du « bon petit bordeaux » comme le disaient nos parents. Ce Côte de bourg se veut classique dans le bon sens du terme, avec des vins de grande buvabilité, sans avoir à attendre que le boisé se fonde. Trois raisons de rendre visite à Jacques et Martine Rodet : 1/Plusieurs millésimes sont à la vente (2006, 2007, 2008 et 2009), de quoi comparer. 2 /Tous valent entre 8, 80 et 12 euros. 3/ ce couple-là est diablement sympa.

Bourgogne : domaine Henri et Gilles Buisson

Le domaine idéal pour découvrir « l'autre » Côte de Beaune. Celle qui voit s'épanouir à côté des prestigieux mais coûteux meursault ou puligny des appellations accessibles et recommandables. Parmi elles, le Saint-Romain avec une préférence pour « Sous la velle », mais aussi en rouge les Monthelie et les Savigny.

Champagne : Agrapart

Situé à Avize au cœur de la Côte des Blancs (cépage chardonnay), ce domaine récemment relancé de main de maître, livre dès ses premiers prix, « 7 crus » ou « terroirs » une interprétation très pure du champagne blanc de blancs. Même si la vivacité le dispute parfois à l'élégance, ses cuvées ont un charme fou.

Champagne : Pierre Moncuit

La référence des champagnes dits « de vigneron » et la quintessence du chardonnay. La réussite et la finesse des cuvées millésimées méritent le détour, si vous réussissez à vous frayer un chemin jusqu'à ce stand, toujours très prisé.

Languedoc : domaine du Grand Arc

L'appellation Corbières est de celles qui rappelle les beuveries étudiantes au mauvais vin pas cher. Qui de mieux que Bruno Schenck pour liquider ce vieux cliché ? En sol majeur, Six terre siennes, Cuvée des Quarante... Des vins de personnalité, raffinés, la plupart à moins de 10 euros.

Languedoc : Mas Cal Demoura

Mon coup de cœur de l'année, dans une appellation « Terrasses du Larzac » extraordinaire de dynamisme. Cal Demoura signifie « il faut rester » en occitan et l'on n'aura sans doute pas besoin de vous le dire sur ce stand. Des vins très expressifs, nets, équilibrés. Un grand du Languedoc.

Rhône : domaine Brusset

Une valeur sûre des Vignerons indépendants. Laurent Brusset est un vigneron attachant car pudique et passionné. A son image, ses vins sont droits, superbement structurés. Restez sur les rouges et, du Cairanne au Gigondas Hauts de Montmirail, vous découvrirez des vins de bonne garde, à un rapport qualité-prix imbattable.

Loire : domaine Breton

Voilà un couple qui mérite toute l'attention que lui portent les restaurants pour « foodistas » et blogosphère « vins nature ou rien ». Catherine et Pierre Breton produisent des bourgueils de grande amplitude, de Nuit d'ivresse au clos Sénéchal. Et pour un domaine « tendance », les prix restent accessibles. Le vouvray blanc est en revanche né sous des cieux moins cléments...

Loire : domaine Ogereau

Un domaine à l'abri des modes tant il est devenu une référence. Ici, un vin se fait d'abord dans la vigne, avec le plus grand soin partout jusqu'à la juste maturité des baies. Des vins de grande pureté aussi bien dans le Savennières en blanc que dans les Anjou rouges. Et il veille à un bon équilibre sucre/acidité dans ses Côteaux-du-Layon, ce qui est malheureusement loin d'être la règle dans cette appellation.

Par Pascal EMOND le 23 novembre 2011 à 12:12